ifip

Infos Viandes fraîches et produits transformés

Lettre d'information de l'IFIP

N°1 - Mars 2007

Edito

Répondre à vos attentes mais aussi vous informer régulièrement, telles sont les ambitions de cette lettre d'information adressée aux acteurs des métiers des viandes fraîches et des produits transformés de notre secteur. Quatre rubriques seront régulièrement abordées : animation de groupes thématiques, études et travaux en cours, veille et question/réponse. Cette lettre se veut un « quatre pages » trimestriel, même si ce présent numéro est exceptionnellement plus conséquent. Parallèlement, nous continuons à nous investir dans la revue VPC «Viandes et Produits Carnés» pour une restitution plus complète des études ; sans oublier Vigie Viande qui reprend également quelques uns de nos travaux. Par avance, nous vous remercions de l'accueil que vous réserverez à notre nouveau relais et sommes totalement à l'écoute de vos suggestions.

Philippe Lecouvey
Directeur Général de l'IFIP

Animation de groupes... 1
Résultats d'études 2
Veille réglementaire 4
Question / Réponse... 7
Veille documentaire 8
Actualité IFIP 8

Animation de groupes thématiques

Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP :

La réglementation relative aux règles d'hygiène applicables aux denrées alimentaires dans l'Union Européenne a connu au cours des dernières années une réforme en profondeur ; un ensemble de textes, dit « paquet hygiène », définit le cadre applicable aux différents secteurs d'activité. Ces textes encouragent chaque secteur de la chaîne alimentaire à élaborer un Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène, complété le cas échéant par l'application des principes HACCP.

• en élevage et pour l'abattage découpe

Dès 1994, les professionnels du secteur abattage-découpe, mobilisés autour de la sécurité des aliments, ont élaboré plusieurs documents qui font encore aujourd'hui référence, même s'ils n'avaient pas fait l'objet d'une reconnaissance officielle de la part de l'Administration.
Du fait des évolutions réglementaires, les organisations professionnelles du maillon élevage (FNP, Coop de France, Inaporc) et du maillon abattage-découpe (Coop de France, FNEAP, FNICGV, SNIV, SNCP, Inaporc) ont mandaté en 2005 l'IFIP pour assurer l'animation, la coordination technique et la rédaction de Guides, en vue d'obtenir *in fine* leur validation.
Ces travaux sont menés avec les organisations professionnelles au sein de groupes de travail représentant les acteurs de chaque maillon, en concertation avec les animateurs des projets apparentés de la filière (plan de surveillance national sur les salmonelles…) ou des autres productions (IE, ITAVI, Arvalis, …).
Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène en élevage de porc devrait être validé par les professionnels cet été, tandis que le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène et d'application des principes HACCP pour l'abattage et la découpe de porc sera finalisé au printemps.

Contact : brice.minvielle@ifip.asso.fr

• des produits transformés

La mise en place progressive des divers règlements du paquet hygiène et l'évolution des critères microbiologiques ont conduit les professionnels à demander la reconnaissance officielle des *Guides de bonnes pratiques d'hygiène* de la Fédération des Industriels Charcutiers, Traiteurs et transformateurs de viandes (FICT). En conséquence, le comité directeur de la FICT a décidé, depuis 2005, de conduire une mise à jour complète de l'ensemble des guides déjà diffusés en 1994, 1996 et 2000.
La FICT a demandé à l'IFIP un appui à la rédaction du guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP avec pour objectif de proposer une version à la validation en septembre 2007.

Contact : etienne.pierron@ifip.asso.fr

Sym'Previus : système de prévision du comportement des microorganismes dans les aliments

Le règlement de la commission des communautés européennes 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, encourage l'utilisation de modèles mathématiques prédictifs, en particulier, pour appréhender le risque *L. monocytogenes*. Dans ce contexte, **l'IFIP dispose d'un outil d'aide à l'expertise en microbiologie prévisionnelle qui associe une base de données et un logiciel de simulation relatifs au comportement des microorganismes dans les aliments : Sym'Previus.** La spécificité de ce logiciel de simulation réside dans le fait qu'il tient compte de l'influence de la nature de l'aliment sur la vitesse de croissance des bactéries. Au contraire, les autres logiciels disponibles sur Internet, sont principalement fondés sur des expériences réalisées en milieux synthétiques, et simulent donc le développement des bactéries dans ces mêmes milieux.
Sym'Previus est utile lors de la détermination de la durée de vie d'un produit ou pour évaluer, par exemple, l'impact de la modification de pH ou d'activité de l'eau sur la qualité microbiologique d'un aliment lors de l'optimisation de sa formulation.
Sym'Previus peut également permettre de quantifier l'effet de la modification d'une température de conservation sur la population bactérienne.
Les données obtenues via l'utilisation de Sym'Previus ne prennent une valeur d'expertise qu'avec l'accompagnement du savoir-faire spécifique des experts appartenant au réseau des centres valorisateurs de Sym'Previus dont l'IFIP fait partie.

Contact : veronique.zuliani@ifip.asso.fr
Site internet : www.symprevius.org

Maîtrise du danger «Aiguilles cassées»

La présence d'aiguilles cassées dans les viandes de porc est un évènement rare mais d'une gravité extrême. Suite à une modification des règles de l'inspection des échines des porcins de réforme (Note de Service DGAL de février 1996), les industriels utilisateurs d'échines ont observé une recrudescence de la fréquence de morceaux d'aiguilles dans ces pièces. Une concertation des professionnels de la filière (éleveurs, abatteurs, transformateurs) a débouché sur la publication de la Note d'Information DGAL d'octobre 1998. Celle-ci régit les procédures à suivre, à chaque étape de la filière, dans le cas d'une présence de morceaux d'aiguilles dans une carcasse de porc (échine, gorge,…). Or, malgré des résultats encourageants sur les années suivantes, il s'est avéré que, suite à un bilan effectué en 2005, les procédures et démarches réalisées en

Animation de groupes thématiques (suite)

entreprises de l'élevage à la transformation étaient très hétérogènes aux plans de l'efficacité et de la méthode. A la demande d'Inaporc, deux actions sont en cours : **la rédaction d'un cahier des charges de procédures homogènes pour chaque maillon de la filière dans le cadre de la gestion d'un problème d'aiguille cassée et la mise en place d'un test national et officiel de détectabilité des aiguilles mises sur le marché**.

Le cahier des charges des procédures :

L'application de ce cahier des charges s'inscrit selon deux postulats de départ : l'utilisation exclusive d'aiguilles détectables en élevage et l'injection dans un seul site musculaire : l'échine.
L'objectif de ce cahier des charges national est la mise en place de procédures visant à prévenir la présence d'aiguilles ou de morceaux d'aiguilles dans la viande de porc. Il a également pour objectif d'aboutir à des procédures visant, au cours de l'abattage, de la découpe et de la transformation, à s'assurer que tous les moyens sont mis en œuvre pour détecter la présence d'une anomalie signalée. La méthode employée est l'analyse et la mise en place d'un mode d'emploi détaillé des étapes à suivre, à chaque maillon de la filière, dans le cas d'une aiguille potentiellement présente dans un muscle d'un porc charcutier ou d'une truie.
Pour une meilleure lisibilité et utilisation du document, celui-ci sera décliné sous forme de fiches par maillon de la filière. Chaque maillon recevra l'ensemble des fiches afin de comprendre les démarches entreprises par ses éventuels fournisseurs et/ou clients. L'application de ce cahier des charges prendra effet le 1er Juillet 2007.

Le test de détectabilité :

Dans le cadre de la démarche de filière entreprise pour la maîtrise du danger « aiguilles cassées », **le but est de valider objectivement la détectabilité des aiguilles commercialisées.**
Le test officiel de détectabilité des aiguilles vétérinaires est en cours de validation. Les fabricants d'aiguilles, informés de la démarche, expédieront leurs produits afin qu'ils soient agréés à l'issue de tests. L'objectif est que l'ensemble des aiguilles estampillées « détectable » soit exclusivement utilisé à partir du 1er Juillet 2007 (une période transitoire est prévue jusqu'au 1er Janvier 2008).

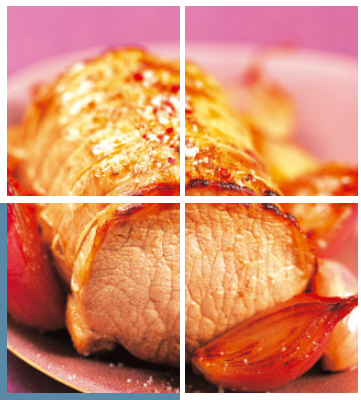
Contact : pierre.frotin@ifip.asso.fr

Résultats d'études et travaux en cours

Valeurs nutritionnelles de la viande de porc

Si les données concernant la composition des viandes sont nombreuses, elles ne sont que partiellement exploitables par les opérateurs scientifiques ou économiques, notamment parce que la représentativité des matières premières analysées en regard du produit viande tel que consommé n'est pas assurée : viandes issues d'animaux en situation expérimentale, choix des morceaux prélevés (muscles parés majoritairement), écart entre pièces anatomiques et pièces bouchères, mode d'échantillonnage pour le prélèvement, etc.
Il est par conséquent indispensable de constituer un jeu de données de référence sur la valeur nutritionnelle des viandes dont l'intérêt sera d'être représentatif à la fois des animaux produits à l'échelon national et des viandes telles qu'effectivement consommées. Une telle démarche est déjà initiée par l'Interprofession porcine pour répondre à la demande des professionnels de la viande et de la santé, par le biais d'analyses sur produit frais. **Ces travaux ont permis de statuer sur le profil nutritionnel de 9 pièces couramment rencontrées en linéaires.**
Une étude complémentaire mesurant l'impact de la cuisson ménagère sur les valeurs nutritionnelles permettra de juger de la réalité de la contribution de la viande de porc à la couverture des besoins nutritionnels. En effet, les données disponibles sur viande cuites sont très peu nombreuses et en général anciennes. Comme les données sur viandes fraîches, ces informations nécessitent une mise à jour compte tenu de l'évolution de la production (génétique, poids d'abattage,…). Les analyses porteront sur 5 pièces : côtes échines, rôti épaule, filet mignon, escalope de jambon et rôti filet.
Cette étude devrait permettre également une approche modélisatrice de **l'incidence de l'intensité de la cuisson sur la stabilité des valeurs nutritionnelles** (le cas du rôti filet servira de modèle).

Contact : antoine.vautier@ifip.asso.fr



Cancer colorectal et consommation de produits carnés

Les cancers digestifs et notamment colorectal pourraient être prévenus par une bonne alimentation. L'étude européenne EPIC (Norat et al., 2005) **établit un lien entre la prévalence du cancer colorectal et les très fortes consommations de viande rouge et de produits à base de viande (charcuteries). La prévalence augmenterait au-delà de 80 g/jour.**
L'objet du projet HEME CANCER piloté par l'École Nationale Vétérinaire de Toulouse et dont l'IFIP, la FICT et d'autres laboratoires publics INRA sont partenaires est de comprendre le mécanisme d'action des constituants des produits de charcuterie et de trouver ainsi

des stratégies de prévention au travers de l'expérimentation animale chez le rongeur.
L'hypothèse de départ est que le hème,- *la structure chimique riche en fer qui assure la respiration dans le muscle vivant* ,- en quantité variable et sous différentes formes chimiques associées à la couleur de la viande fraîche, cuite et des charcuteries, est impliqué dans le processus d'oxydation des graisses. **Certains produits de dégradation des lipides sont métabolisés et peuvent entraîner des anomalies cellulaires.**
Le projet vise à suivre chez le rat, l'effet à court terme (15 jours) puis à long terme (100 jours) de régimes alimentaires très riches en différents produits de charcuteries, soit 55 % de la matière sèche de la ration. On entend par « effet » l'ensemble des réponses physiologiques mesurables : prise alimentaire, variation de poids, marqueurs urinaires, observation de la muqueuse intestinale…
Deux expérimentations, la première avec 10 produits de charcuterie du commerce, la seconde avec différents produits expérimentaux (riche/pauvre en hème ; avec ou sans nitrite) et conduites de procédés (avec ou sans traitement thermique ; conservation ou non à l'abri de l'air) sont actuellement en cours de réalisation.
Dans sa phase terminale début 2009, une étude chez des volontaires sains sera réalisée au centre de recherche de nutrition humaine de Clermont-Ferrand pour tester l'effet d'une charcuterie classique et de son équivalent modifié.

Contact : jean-luc.vendeuvre@ifip.asso.fr

Maîtrise de la texture et de la sécurité microbiologique de la viande de porc marinée

La viande de porc est généralement commercialisée et consommée après un court délai après la découpe de la carcasse. **Cette étude a pour objectif de mieux valoriser certains morceaux, en améliorant plus particulièrement leur tendreté.**
Le premier volet, **« technologique »**, étudie l'évolution de la texture de carrés de filet (muscles *longissimus lumborum* choisis ici à titre de modèles pour l'étude), 48 heures après abattage et 24 heures après découpe :
- d'une part au cours d'une maturation sous vide de 5 jours, de viandes « natives » (sans traitement technologique),
- et d'autre part au cours d'une maturation de 14 jours, de viandes marinées (le mélange technologique permet une durée de conservation plus longue).

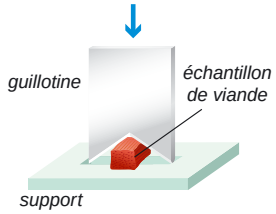
Les carrés de filets, issus de porcs de même origine génétique, sont sélectionnés selon 2 classes de pH. Les viandes « natives » sont évaluées à J0 (jour de réception) et J5. Les viandes marinées sont évaluées à J2, J7 et J14. Deux modes de fabrication et de préparation à la consommation des viandes marinées sont pris en compte :

❶ **Commercialisation en G.M.S.** (morceaux commercialisés pré-coupés et marinés, cuits à la poêle par l'utilisateur final)
- **Processus de fabrication :** découpe des carrés de filets en morceaux, malaxage avec une saumure préparée à partir d'un mélange dont les composants à effet technologique sont du sel, de l'acétate de sodium et du lactate de sodium, cuisson sous vide en bain-marie à 80°C, et refroidissement à 2°C,
- **Mesures physiques après cuisson :** pertes de poids, rendement technologique, texture,
- **Evaluation sensorielle :** cuisson à la poêle, notation suivant une échelle non structurée de l'appréciation globale, l'aspect, la texture, la tendreté, la jutosité.

❷ **Consommation en R.H.F.** (rôtis commercialisés cuits, puis tranchés et réchauffés avant consommation)
- **Processus de fabrication :** sabrage des carrés de filet, malaxage (idem G.M.S.), cuisson et refroidissement,
- **Mesures physiques** (idem G.M.S.),
- **Evaluation sensorielle :** tranchage et réchauffage en four, puis notation (idem G.M.S.).

Le Volet 2 **« microbiologique »** explore l'évolution du produit pour une durée de vie de 21 jours pour différentes conditions de pH et d'aw* ajustées par la marinade, avec réensemencement d'une souche d'entérobactéries et de *Listeria monocytogenes*.
Ce volet sera conduit début 2007 pour une finalisation de l'étude et mise à disposition du compte-rendu en juillet 2007.

Contact : jean-luc.martin@ifip.asso.fr



Force maximale de cisaillement évaluée suivant la méthode Warner Bratzler

** aw : activité de l'eau*

Réalisation d'un catalogue français de présentation et définition commerciale de produits de découpe destinés à l'export

Dans le secteur de l'abattage/découpe porcin, il est parfois observé une divergence dans les appellations des pièces issues de la découpe primaire ou secondaire. Certaines pièces de même dénomination peuvent notamment présenter des spécificités de parages et de présentation différentes selon les régions. De même, à découpe équivalente, il peut subsister plusieurs appellations pour une pièce identique. Ce manque de cohérence nationale peut être pénalisante au niveau du marché à l'export, d'autant que la filière française ne possède pas de catalogue de pièces destinées spécifiquement à ce marché.
Le seul référentiel de classification existant à l'heure actuelle reste le document « Les viandes de France » réalisé par l'Office de l'Elevage, mais il est devenu obsolète : les découpes ont nettement évolué depuis son édition et la découpe industrielle majoritaire « bretonne » n'y figure pas.
Pour ces dernières raisons, les principaux opérateurs du secteur ont développé leur propre document de présentation d'où la multiplication des référentiels.
Pour une meilleure promotion de la filière viande porcine à l'export, le comité export d'Inaporc a souhaité réaliser un catalogue de pièces de découpe interprofessionnel. Il devrait être construit en deux parties : un socle commun reprenant une description de chaque pièce (nom, référence, description concise de la découpe, 2 à 3 photos), et une partie personnalisable pour permettre aux opérateurs de préciser certaines informations (appellation spécifique, gamme de poids, type de conditionnement, …).
Ce catalogue sera composé de cinq parties correspondant au travail de chacune des pièces principales : jambon, poitrine, longe, épaule, cinquième quartier.

Conctat : antoine.vautier@ifip.asso.fr

Veille réglementaire

Agriculture raisonnée

■ **Arrêté du 5 février 2007 modifiant l'arrêté du 30 avril 2002 relatif au référentiel de l'agriculture raisonnée**

NOR : AGRF0700342A

JORF du 14 février 2007 - texte 38.

Insertion dans la partie XII. - Hygiène, une sous-partie XII-c avec 2 exigences qui renvoient à des dispositions réglementaires en vigueur : « XII-c. - Hygiène et sécurité alimentaire. » « 99. - Mettre en oeuvre les dispositions de signalement, de retrait ou de rappel d'une denrée dangereuse. » « 100. - Utiliser de l'eau potable pour la fabrication de denrées alimentaires. »

Auxiliaires technologiques

■ **Arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires**

NOR : ECOC0600115A

JORF, n° 279 du 2 décembre 2006 - texte n° 8.

L'arrêté pris en application du décret 2001-725 fournit une liste positive des conditions d'utilisation des auxiliaires technologiques employés ou destinés à être employés dans la fabrication de denrées alimentaires.

Seuls sont employés en tant qu'auxiliaires technologiques :

- les substances ou produits figurant aux annexes I A (auxiliaires technologiques autorisés), I B (auxiliaires technologiques autorisés jusqu'au 31.12.2014) et I C (enzymes) du présent arrêté utilisés dans les conditions prévues dans les annexes ;
- les additifs figurant à l'annexe III A de l'arrêté du 2 octobre 1997 (additifs autres que les colorants et les édulcorants autorisés selon le principe du *quantum satis*), sous réserve que leur utilisation n'ait pour résultat que la présence non intentionnelle de résidus techniquement inévitables de cet additif ou de ses dérivés dans les denrées alimentaires, à l'exception des denrées alimentaires non transformées, et à condition que ces résidus n'aient pas d'effets technologiques sur le produit fini. Conditions à justifier par le professionnel.

Les demandes d'autorisation non prévues dans l'arrêté sont réalisées suivant les modalités décrites dans le décret 2001-725.

JOUE : Journal officiel de l'Union européenne
JORF : Journal Officiel de la République Française

Classement des carcasses

■ **Arrêté du 11 décembre 2006 modifiant l'arrêté du 4 mars 1997 relatif aux conditions d'agrément des appareils de classement des carcasses de l'espèce porcine et aux indications portées sur les tickets de pesée**

NOR : AGRP0602504A

JORF n° 291 du 16 décembre 2006 - texte n° 44 .

Contaminants - Métaux, dioxines et PCB, HAP

■ **Règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires**

JOUE L 364 du 20 décembre 2006

Les denrées alimentaires ne sont pas mises sur le marché lorsqu'elles contiennent un contaminant à une teneur qui dépasse la teneur maximale prévue.

1. Les denrées alimentaires non conformes aux teneurs maximales établies ne peuvent être utilisées comme ingrédients alimentaires.
2. Les denrées alimentaires conformes aux teneurs maximales établies ne peuvent être mélangées avec des denrées alimentaires dans lesquelles ces teneurs maximales sont dépassées.

Des limites sont prévues pour :

- le plomb (viande, abats, graisse),
- le cadmium (viande, foie, rognon),
- les dioxines et PCB de types dioxines (viandes, foies et produits dérivés des foies, graisse),
- benzo(a)pyrène (viandes fumées et produits de viande fumés).

Abrogation du règlement (CE) n°466/2001 modifié.

Applicable au 1er mars 2007.

Étiquetage - Allégations nutritionnelles et de santé

■ **Règlement (CE) n° 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires**

Rectificatif paru au JOUE du 18 janvier 2007.

Applicable à partir du 1er juillet 2007 pour les dispositions générales.

Au plus tard le 19 janvier 2009, la Commission définit des profils nutritionnels.

Le règlement s'applique aux allégations nutritionnelles et de santé formulées dans les communications à caractère commercial, qu'elles apparaissent dans l'étiquetage ou la présentation, les denrées alimentaires ou la publicité faite à leur égard, dès lors que les denrées alimentaires en question sont destinées à être fournies en tant que telles au consommateur final (y compris pour les préparations fournies avec mode d'emploi).

• **«allégation» :** tout message ou toute représentation, non obligatoire en vertu de la législation y compris une représentation sous la forme d'images, d'éléments graphiques ou de symboles, quelle qu'en soit la forme, qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des caractéristiques particulières ;

• **«allégation nutritionnelle» :** toute allégation qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles bénéfiques particulières de par : (a) l'énergie (valeur calorique) qu'elle : fournit, fournit à un degré moindre ou plus élevé, ou ne fournit pas, et/ou (b) les nutriments ou autres substances qu'elle : contient, contient en proportion moindre ou plus élevée, ou ne contient pas.

• **«allégation de santé»:** toute allégation qui affirme, suggère ou implique l'existence d'une relation entre, d'une part, une catégorie de denrées alimentaires, une denrée alimentaire ou l'un de ses composants et, d'autre part, la santé ;

Les allégations nutritionnelles et de santé se réfèrent à la denrée alimentaire prête à être consommée selon les instructions du fabricant.

Les allégations nutritionnelles sont énumérées en annexe, par exemple : faible teneur en matières grasses, faible teneur en graisses saturées, pauvre en sodium

ou en sel, très pauvre en sodium ou en sel, source de protéines, riche en protéines.

Hygiène, agrément, plan de maîtrise sanitaire

■ **Note de service DGAl/SDSSA/N°2007-8013 du 11 janvier 2007**

Entrée en application de l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale publié au JORF du 8 août 2006.

Importation - Hygiène

■ **Décision de la Commission du 17 novembre 2006 modifiant la décision 2005/432/CE établissant les conditions sanitaires et de police sanitaire ainsi que les modèles de certificats pour l'importation de produits à base de viande destinés à la consommation humaine en provenance de pays tiers et abrogeant les décisions 97/41/CE, 97/221/CE et 97/222/ (2006/801/CE)**

JOUE L 329 du 25 novembre 2006.

Prise en compte de l'application des règlements (CE) n° 852/2004 (CE) n° 853/2004 (CE) n° 854/2004 pour l'importation dans la Communauté de produits à base de viande provenant de bovins domestiques, de porcins, d'ovins, de caprins, de solipèdes, de volaille, de gibier d'élevage, de lapins domestiques et de gibier sauvage.

Modification du modèle de certificat sanitaire afin de faciliter l'exploitation du système Traces établi conformément à la décision 2003/623/CE

La présente décision est applicable à partir du 1er mars 2007. Toutefois, les certificats de santé publique et de police sanitaire délivrés avant la date d'application de la présente décision peuvent être utilisés jusqu'au 1er juin 2007.

Produits de la charcuterie, décret du 15 avril 1912

■ **Décret n° 2006-1264 du 16 octobre 2006 relatif aux vitamines, substances minérales et autres substances employées dans la fabrication des denrées alimentaires**

NOR : ECOC0600134D

JORF du 17 octobre 2006 - texte n°9

Ce décret abroge les articles 8 à 11 concernant les dispositions spéciales aux produits de charcuterie du décret du 15 avril 1912 portant règlement d'administration publique sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires.

Ces articles portaient notamment sur :

- les dénominations andouilles, andouillettes, boudin, galantine, fromage de tête, hure, chair à saucisse, farce, saucisses, saucissons, cervelas, « terrines de pâté », pâté de foie
- l'utilisation de matières amylacées

Signes de qualité - AOP - IGP

■ **Arrêté du 20 décembre 2006 relatif à l'interdiction de la mention « Morteau » dans la présentation de saucisses et jésu(s) ne répondant pas au cahier des charges de l'indication géographique protégée « saucisse et jésu(s) de Morteau » transmise pour enregistrement**

NOR : ECOC0600166A

JORF n° 1 du 2 janvier 2007 - texte n° 16.

L'emploi de l'indication géographique « Morteau » est interdit dans l'étiquetage, la présentation commerciale, les factures et les documents de toute nature de saucisse et jésu(s) ne répondant pas au cahier des charges de l'indication géographique protégée « saucisse et jésu(s) de Morteau » transmise pour enregistrement et des produits qui lui sont comparables par nature.

Toutefois, les produits mentionnés à l'alinéa 1 dont l'étiquetage comporte l'indication géographique « Morteau » peuvent continuer à être commercialisés jusqu'au 1er avril 2007.

Les cahiers des charges peuvent être consultés sur le site du ministère de l'agriculture et de la pêche à l'adresse suivante : http://www.agriculture.gouv.fr/spip/ressources.themes.alimentationconsommation.signesdequalite.lessigneseuropeens_r184.html

■ **Arrêtés du 9 février 2007 portant homologation du cahier des charges d'une indication géographique protégée**

NOR : AGRP0700407A - NOR : AGRP0700408A

JORF n° 45 du 22 février 2007 - textes n° 55 et 56.

Sont homologués à compter 22 février 2007, les cahiers des charges des indications géographiques protégées, au nom de l'Association de défense et de promotion des produits de charcuterie de l'Ardèche : IG/09/05 « jambon sec de l'Ardèche », IG/10/05 « saucisson sec de l'Ardèche, saucisse sèche de l'Ardèche, rosette de l'Ardèche et jésus de l'Ardèche »,

Les cahiers des charges peuvent être consultés sur le site du ministère de l'agriculture et de la pêche à l'adresse suivante : http://www.agriculture.gouv.fr/spip/ressources.themes.alimentationconsommation.signesdequalite.lessigneseuropeens_r184.html ; à l'INAO, au service d'appui technique économique et réglementaire, 51, rue d'Anjou, 75008 Paris.

■ **Règlement (CE) n° 148/2007 de la Commission du 15 février 2007 enregistrant certaines dénominations dans le «Registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées»**

JOUE L 46 du 16 février 2007.

Sont inscrites dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées» 7 produits à base de viandes portugais (IGP) : Paio de Beja, Linguíça do Baixo Alentejo ou Chouriço de carne do Baixo Alentejo, Salpicão de Barroso-Montalegre, Alheira de Barroso-Montalegre, Chouriça de Carne de Barroso-Montalegre, Chouriço de Abóbora de Barroso-Montalegre, Sangueira de Barroso-Montalegre.

Signes de qualité - INAO - Code rural

■ **Ordonnance n° 2006-1547 du 7 décembre 2006 relative à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer**

NOR : AGRX0600138R

JORF n° 284 du 8 décembre 2006 - texte n° 48.

■ **Décret n° 2007-30 du 5 janvier 2007 relatif à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer**

L'IFIP exerce une veille réglementaire approfondie dans le domaine des produits carnés aux niveaux français et européen, Cette veille alimente en continu la mise à jour du Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes.

Cette rubrique ne se veut pas exhaustive ; elle ne reprend que les textes les plus significatifs.

NOR : AGRP0602566D
JORF du 7 janvier 2007 - texte n°16.
Modification du code rural – partie législative (ordonnance) et réglementaire (décret)– titre IV, livre VI : valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer. Mise en place de l'article 73 de la loi n°2006-11 du 5 janvier 2006 d'orientation agricole posant la réorganisation du dispositif français de valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires.
- procédures de demandes, de contrôles et de sanctions relatifs au signes d'identification de la qualité et de l'origine (label rouge, appellation d'origine, l'indication géographique protégée, spécialité traditionnelle garantie, agriculture biologique), mentions valorisantes (« montagne », « fermier », autres mentions valorisantes), certification de conformité ;
- fonctionnement de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) ;
- fonctionnement des règles applicables aux organismes professionnels qui assurent la défense et la gestion des produits et des organismes chargés du contrôle du cahier des charges ci-dessus.

■ **Arrêté fixant la composition de comités et conseil à l'Institut national de l'origine et de la qualité**
NOR : AGRP0700198A - NOR : AGRP0700204A
NOR : AGRP0700201A - NOR : AGRP0700210A
JORF n° 36 du 11 février 2007 - textes n° 25, 26, 27,29.
Arrêté du 8 février 2007 fixant la composition du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières de l'Institut national de l'origine et de la qualité, texte n° 25.
Arrêté du 8 février 2007 fixant la composition du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'Institut national de l'origine et de la qualité, texte n° 26.
Arrêté du 8 février 2007 fixant la composition du comité national de l'agriculture biologique de l'Institut national de l'origine et de la qualité, texte n° 27.
Arrêté du 8 février 2007 fixant la composition du conseil des agréments et contrôles de l'Institut national de l'origine et de la qualité, texte n° 29.
Les 8 arrêtés du 8 février 2007 portant nomination, pour 5 ans des présidents et des membres aux 3 comités et au conseil ci-dessus sont également publiés dans le JORF du 11 février 2007.

Signes de qualité – Label agricole

■ **Arrêté du 1er décembre 2006 portant homologation d'un cahier des charges de label agricole**
NOR : AGRP0602570A
JORF n° 301 du 29 décembre 2006 - texte n° 89.
Est homologué à compter du 29.12. le cahier des charges de label agricole : LA n° 14-06 « rôti de porc cuit supérieur », au nom du groupement PAQ. La certification du cahier des charges est assurée par CERTIPAQ.
Ce cahier des charges peut être consulté au ministère de l'agriculture et de la pêche, DGPEI (bureau des signes de qualité et de l'agriculture biologique), 3, rue Barbet-de-Jouy, 75349 Paris 07 SP ; à la DGCCRF (bureau C 3 [Loyauté]), 59, boulevard Vincent-Auriol, 75703 Paris ; à la DRAF Ile-de-France, 18, avenue Carnot, 94234 Cachan Cedex.

■ **Arrêté du 18 janvier 2007 portant homologation d'un cahier des charges de label agricole**
NOR : AGRP0700249A
JORF n° 35 du 10 février 2007, page 2570 - texte n° 38.
Est abrogé l'arrêté du 20 novembre 1997 portant homologation du cahier des charges de label agricole pour le produit suivant : LA n° 08-91 « porc fermier », au nom du groupement « Qualiporc.
Est homologué à compter du 10 février 2007 le cahier des charges de label agricole : LA n° 08-91 « porc fermier », au nom du groupement « Qualiporc. La certification est assurée par l'organisme certificateur ACLAVE.
Le cahier des charges peut être consulté au ministère de l'agriculture et de la pêche, DGPEI (bureau des signes de qualité et de l'agriculture biologique), 3, rue Barbet-de-Jouy, 75349 Paris 07 SP ; à l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), 51, rue d'Anjou, 75008 Paris ; à la DGCCRF (bureau C 3 [Loyauté]), 59, boulevard Vincent-Auriol, 75703 Paris ; à la DRAF des Pays de la Loire, 12, rue Menou, 44035 Nantes Cedex 1.

■ **Arrêtés du 9 février 2007 portant homologation d'un cahier des charges de label agricole**
NOR : AGRP0700400A - NOR : AGRP0700402A
NOR : AGRP0700404A
JORF n° 45 du 22 février 2007 - textes n° 49, 50, 52.
Sont homologués à compter du 22 février 2007, les cahier des charges de label agricole : LA n° 19-05 « pâtés », au nom du groupement PAQ, LA n° 17-05 « produits de saucisserie à l'ancienne », au nom du groupement PAQ. La certification des cahiers des charges du label agricole est assurée par CERTIPAQ.
- LA n° 35-06 « viande fraîche et abats de porcs », au nom du groupement « Association de promotion du porc de terroir ». La certification du cahier des charges du label agricole est assurée par AVICERT.

Est abrogé l'arrêté du 27 septembre 1996 portant homologation du cahier des charges de label agricole LA n° 11-76 « pâté de campagne, pâté de foie, pâté de chair, pâté de jambon », « saucisses et chipolatas de Toulouse » au nom du groupement « Centre de certification des produits agricoles et alimentaires de qualité ».
Les cahiers des charges peuvent être consultés au ministère de l'agriculture et de la pêche, DGPEI (bureau des signes de qualité et de l'agriculture biologique), 3, rue Barbet-de-Jouy, 75349 Paris 07 SP ; à la DGCCRF (bureau C 3 [Loyauté]), 59, boulevard Vincent-Auriol, 75703 Paris ; à l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), 51, rue d'Anjou, 75008 Paris.

Pour en savoir plus :

- Contact IFIP Maisons Alfort :
  Martine Carlier
  Tél : 01 43 68 41 55
  martine.carlier@ifip.asso.fr
- Textes du JOUE :
  http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm,
  puis recherche simple, numéro naturel,
  choix du type de texte, année et le n° du texte.
- Textes du JORF :
  http://www.legifrance.gouv.fr/,
  puis les autres textes législatifs et réglementaires, la référence NOR
- Notes de service DGAL :
  http://www.agriculture.gouv.fr/spip/,
  puis le Bulletin Officiel.

Question / Réponse aux professionnels

Votre question

Problèmatique de coloration des poitrines salées.

Ce problème est-il dû à une mauvaise technique de salage des poitrines (nature de la saumure, temps, qualité d'immersion…) ? Ou provient-il d'une oxydation irréversible ? Non détectée, antérieure à la salaison ?
Avez-vous déjà étudié ce phénomène de décoloration partielle ou de défaut de coloration des poitrines de porc, non rattrapable après salage ou induit par le salage lui-même ?
Connaissez-vous les solutions à apporter ?

Malgré une injection et immersion à base de sel nitrité, les poitrines ne récupèrent pas toutes une couleur rouge-rosée, certaines gardent des tâches marron sur la tranche et sur la face désossée.
On observe parfois sur les demi-carcasses et sur les poitrines désossées des couleurs non satisfaisantes : des zones très claires (aspect ressemblant à de la viande « échaudée », ou des zones très sombres) qui pourraient ne pas être récupérables après salage.

Notre réponse

❶ Sur les aspects relatifs à la qualité des viandes avant salaison, on peut les associer prioritairement aux conséquences des arrêts de chaîne d'abattage et des retards de refroidissement. La littérature indique en effet un déficit de capacité du muscle à réduire la myoglobine chaque fois que l'entrée en rigidité cadavérique et l'installation complète se fait à température trop élevée. Un niveau suffisant d'activation de la réduction de la myoglobine de la viande, auquel s'ajoute la fonction réductrice de l'ascorbate de la saumure, est nécessaire pour que le pigment nitrosylé en voie de formation (sous forme oxydée intermédiaire incontournable), rebascule sur la forme réduite recherchée.

❷ A propos de la technique de saumurage-étuvage c'est important de rappeler, quelques éléments clé :

• Au stade du saumurage
La technique de saumurage doit viser **l'homogénéité des teneurs en sel dans la fraction eau du maigre.** Classiquement, on vise 3,2 kg = 2,5 kg de sel nitrité à 0,6 %+ 0,7 kg de sel NaCl + 30 à 40 g d'ascorbate ajoutés à 100 kg de poitrine sur base de 20 % de lipides. Le critère clé est le rapport sel / (sel + eau). **Le mélange salant est donc à corriger en fonction de la teneur en lipides de manière à viser la constance de ce ratio.** La quantité d'eau à ajouter est fonction de la perte en eau classiquement observée à l'étuvage, ou le cas échéant à l'étuvage-fumage pour atteindre le rendement cible souhaité.
S'il s'agit de poitrines à lardons, il faut aussi tenir compte des exigences réglementaires soit respectivement 76 % HPD* pour les lardons et 74 % pour les lardons supérieurs. L'utilisation d'une feuille excel est la meilleure solution pour déterminer l'eau à ajouter.
Pour atteindre l'objectif d'homogénéité, le choix du système d'injection (débit par aiguille, pression, pas d'injection) est critique.
Le salage en malaxeur ou mixte par injection et malaxage, est à préférer à la technique classique de l'injection et de l'immersion surtout si cette dernière est de courte durée (inférieure à 3 jours).
Dans certains systèmes du marché, il existe même un gradient de pression d'injection avec augmentation progressive de la région craniale vers la région caudale, pour tenir compte du gradient de rapport eau/protéines plus élevé côté épaule que côté jambon.

• Au stade de l'étuvage
L'installation de la couleur avec formation du pigment nitrosylé de salaison (fixation de l'oxyde d'azote NO provenant de la réduction du nitrite sur le fer du hème de la myoglobine) **est favorisée par un pH proche de 5,6, un couple temps-température suffisant, une anaérobiose poussée** (vide). Les cycles de production trop courts et trop froids sont responsables des défauts de couleur.
Pour un cycle de 3 heures à 50-55°C, la température souhaitable de 42-45°C à cœur n'est pas toujours atteinte dans les pièces les plus épaisses et les plus grasses. Ces deux facteurs , l'épaisseur et la teneur en lipides, se conjuguent pour ralentir le transfert thermique, retarder la montée en température, ralentir la conversion du pigment en pigment nitrosylé. Le taux de conversion mesure le rapport entre pigments nitrosylés de salaison et pigments totaux. Un taux de conversion trop bas (50 %) signe à la fois une installation incomplète de la couleur de salaison et est annonciateur d'un déficit de stabilité de la couleur pendant la durée de vie du produit. En fin de refroidissement, les pigments de salaison sont encore très sensibles à tous les processus d'oxydation. C'est pourquoi **un frigo tampon d'attente est souhaitable notamment lorsqu'il y a tranchage / lardonnage**.

D'autres variantes technologiques d'étuvage à plus basse température et pendant des temps plus longs en malaxeur, avec une phase terminale de vide poussé, sont commercialement disponibles.

Recommandations

L'allotement des poitrines, à la fois sur des critères de rapport gras/maigre (visuel ou instrumental TOBEC, JMR ou information dérivée de la PCM, AUTOFOM,….) et de poids des pièces **est vivement recommandé pour le saumurage comme pour l'étuvage. Il reste un point clé de la régularité des produits**.
Nous conseillons de **vérifier l'homogénéité des rapports sel / (sel + eau), si possible dès la fin du salage.** L'utilisation du spectrocolorimètre disponible à l'IFIP à Maisons-Alfort ainsi que la détermination du pourcentage de conversion (méthode d'Hornsey) donnent accès à l'état chimique des pigments et permettent de suivre l'installation du pigment de salaison.

Contact : jean-luc.martin@ifip.asso.fr, jean-luc.vendeuvre@ifip.asso.fr
IFIP Maisons-Alfort Tél : 01 43 68 57 85

Des experts de l'IFIP sont à votre écoute pour répondre à vos questions tant en matière de problèmes technologiques que microbiologiques.

En plus de sa contribution à la revue VPC, l'IFIP est partenaire de la lettre électronique «Vigie Viande» L'abonnement est gratuit. Les archives peuvent être consultées sur : www.vigie-viande.info Contact : bridoux@rennes.inra.fr

Le site internet de l'IFIP est en cours d'évolution afin d'intégrer pleinement sa nouvelle dimension aval (www.ifip.asso.fr/produitstransformes/accueil.htm)

** HPD : Humidité sur Produit Délipidé*

Veille documentaire internationale

- **Biogenic amines in pressurized vacuum-packaged cooked sliced ham under different chilled storage conditions** C. Ruiz-Capillas, J. Carballo and F. Jiménez Colmenero - *Meat science, volume 75, issue 3, march 2007, Pages 397-405*
- **Effect of illumination on the display life of fresh pork sausages packaged in modified atmosphere. Influence of the addition of rosemary, ascorbic acid and black pepper** Luis Martínez, Irene Cilla, José Antonio Beltrán and Pedro Roncalés - *Meat science, volume 75, issue 3, march 2007, Pages 443-450*
- **Construction, management and cleanliness of red meat abattoir lairages in the UK** A. Small, C. James, S. James, R. Davies, M. Howell, M. Hutchison and S. Buncic - *Meat science, volume 75, issue 3, march 2007, Pages 523-532*
- **The relationship between different pork carcass lean yield definitions and the market carcass value** M. Marcoux, C. Pomar, L. Faucitano and C. Brodeur - *Meat science, volume 75, issue 1, january 2007*
- **Development in myofibrillar water distribution of two pork qualities during 10-month freezer storage** Hanne Christine Bertram, Rikke Høll Andersen and Henrik J. Andersen - *Meat science, volume 75, issue 1, january 2007*
- **Associations of DNA markers with meat quality traits in pigs with emphasis on drip loss** G. Otto, R. Roehe, H. Looft, L. Thoelking, P.W. Knap, M.F. Rothschild, G.S. Plastow and E. Kalm - Meat science, volume 75, Issue 2, february 2007
- **An evaluation of simple cleaning methods that may be used in red meat abattoir lairages** Small, C. James, G. Purnell, P. Losito, S. James and S. Buncic - *Meat science, volume 75, Issue 2, february 2007*
- **Effect of different carbon dioxide concentrations and exposure times in stunning of slaughter pigs: Impact on animal welfare and meat quality** B. Nowak, T.V. Mueffling and J. Hartung - *Meat science, volume 75, Issue 2, february 2007*
- **Smoking: values don't justify high maximum levels – PAH (Polycyclic aromatic hydrocarbons) in smoked meat products following the new EU standards.** W. Jira, K. Ziegenhals and K. Speer - *Fleischwirtschaft International, Volume 86, No 4, Novembre 2006*
- **Protein Variations in *Listeria monocytogenes* exposed to sodium lactate, sodium diacetate, and their combination** Mbandi Evelyne, Phinney Brett S., Whitten Douglas and Shelef Leora A. - *Journal of food protection, Volume 70, N° 1, January 2007*
- **Analytical utility of *Campylobacter* methodologies** National advisory committee on microbiological criteria for foods - *Journal of food protection, volume 70, N° 1, January 2007*
- **Fate of *Listeria monocytogenes* in commercial ham, formulated with or without antimicrobials, under conditions simulating contamination in the processing or retail environment and during home storage** Lianou Alexandra, Georgnaras Ifigenia, Kendall Patricia, A. Belk, Keith E., Scanga John A., Smith Gary, C. Sofos, John N. - *Journal of food protection, volume 70, N° 1, January 2007*
- **Effect of inhibitory liquid smoke fractions on *Listeria monocytogenes* during long-term storage of frankfurters** Gedela Saritha, Escoubas J. Roy and Muriana Peter M. - *Journal of food protection, volume 70, N° 1, January 2007*
- **Assessing the hygiene of pig carcasses using whole-body carcass swabs compared with the four-site method in ec decision 471** O'Brien S.B., Lenahan M., Sweeney T. and Sheridan J.J. - *Journal of food protection, volume 70, N° 1, January 2007*

Contact : claire.benes@ifip.asso.fr

Si vous souhaitez recevoir le texte complet ou si vous avez des besoins en matière de documentation dans le domaine des produits carnés, n'hésitez pas à contacter la documentation spécialisée de l'IFIP à Maisons Alfort : Claire Benes, Tél : 01 43 68 10 25.

Actualité IFIP

Formations

• **Perspectives sur les marchés du porc** - 22 mai 2007 à Paris
• **Communiquer sur la qualité et convaincre** - 5 et 6 juin 2007 à Rennes
• **Salmonelles et autres contaminants alimentaires** : de l'élevage au produit final - 18 et 19 juin à Rennes

Contact : francoise.dufour@ifip.asso.fr - 01 40 04 53 66

Editions

• Ne pas oublier de mettre à jour votre **Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes** : dernière version mise à jour 2005 - *martine.carlier@ifip.asso.fr*
• **Guide pratique de la dissection européenne de la carcasse de porc** *CD-Rom d'exploration des muscles du porc - gerard.daumas@ifip.asso.fr*
• **Nettoyage désinfection des locaux et du matériel en abattoir et salle de découpe** *(plaquette 4 pages) - arnaud.bozec@ifip.asso.fr*

Contact : brigitte.laval@ifp.asso.fr

Sélection derniers articles publiés

• **Peut-on prédire le pH ultime des longes et échines à partir de la mesure sur le jambon ?** • *TechniPorc - Vol. 29, N°3 – 2006 – pages 3 à 6 patrick.chevillon@ifip.asso.fr*
• **Engraissement des porcs :** enquête sur la qualité technologique des tissus gras de porcs recevant des rations de maïs humide • Viandes et produits carnés Vol 25 (3) – mai-juin 2006 - eric.royer@ifip.asso.fr
• **Les valeurs nutritionnelles de la viande de porc : analyses sur 9 pièces UVC** • *TechniPorc - Vol. 29, N°5 – 2006 – pages 19 à 22 antoine.vautier@ifip.asso.fr*
• **Traitements thermiques localisés des carcasses et pièces de découpe** *TechniPorc - Vol. 30, N°1 - 2007 - pages 7 à 11 - alain.leroux@ifip.asso.fr*
• **Comparaison de différentes méthodes de mesure du caractère exsudatif de la viande fraîche dans les populations porcines françaises et canadiennes** • *Journées Recherche Porcine 2007, 39, 215-222. isabelle.merour@ifip.asso.fr* - www.journees-recherche-porcine.com

Pôle Viandes fraîches et produits transformés

IFIP Maisons-Alfort *(Laboratoire de microbiologie)*
7 av., du Général de Gaulle - 94704 Maisons-Alfort Cedex
Tél. : + 33 (0)1 43 68 57 85 - Fax : + 33 (0)1 43 76 07 20

IFIP Rennes - Le Rheu
La Motte au Vicomte B.P. 35104 - 35651 Le Rheu Cedex
Tél. : + 33 (0)2 99 60 98 20 - Fax : + 33 (0)2 99 60 93 55

Cette lettre d'information est éditée par l'IFIP - 149, rue de Bercy - 75595 Paris Cedex 12
Tél. : + 33 (0)1 40 04 53 55 - Fax : + 33 (0)1 40 04 53 77 - www.ifip.asso.fr - ifip@ifip.asso.fr